

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
КАМЕНСКИЙ ФИЛИАЛ ГАПОУ РБ  
«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

По адаптационной учебной дисциплине **Кулинария**

профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии **ОК 016-94: 16675 Повар**

**Количество часов 146**

Рассмотрена на заседании  
ПМК №4 Общеобразовательных  
и профессиональных дисциплин  
Председатель ПМК

Поч- О.Н. Попова  
« 31 » 08 2022 г.



Утверждаю  
Заведующий филиалом  
Н.А.Никонов  
« 31 » 08 2022 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Зав. уч. частью

А А.К. Мухтарулина  
« 31 » 08 2022 г.

Автор: Мухтарулина А.К. преподаватель специальных дисциплин

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>№</b>		<b>стр.</b>
1	<b>ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ/ АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
2	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ/ АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
3	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ/ АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	9
4	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ / АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ КУЛИНАРИЯ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной адаптационной дисциплины является частью адаптированной основной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 «Повар». В части освоения вида профессиональной деятельности: механическая и тепловая кулинарная обработка овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов.

Программа учебной/ адаптационной дисциплины может быть использована для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 «Повар».

## **1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной программы подготовки квалифицированных рабочих: специальный курс**

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Цель изучения курса - подготовить специалистов, обладающих основами знаний специального предмета: кулинария, для овладения первой ступени данной профессии.

При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую и тепловую кулинарную обработку овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, приготовлению полуфабрикатов разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки, приготовлению несложных блюд.

Очень важно, чтобы обучающиеся не только усвоили теоретические и практические знания, но и вышли на II уровень подготовки, уровень самостоятельного выполнения практических работ.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися с ОВЗ осваиваются умения и знания. В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: развивающего обучения, проблемного обучения, разноуровневого обучения, технология изобретательских задач (ТРИЗ), эдоровьесберегающие технологии.

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1 ОК 1-7	У1. Организовать свою работу в соответствии с полученными заданиями У2. Определять качество поступивших овощей и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Приготавливать полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество. Определять количество отходов при механической обработке овощей У3. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, обрабатывать рыбу и некоторые продукты моря У4. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Обрабатывать мясо, субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу У5. Готовить и оформлять несложные блюда	31. Роль повара при выполнении вспомогательных работ, их последовательность, нормативно-техническую документацию, применяемую при работе 32. Понятие о механической кулинарной обработке продуктов, характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, дозирование, формование) 33. Технологический процесс обработки рыбы и некоторых продуктов моря, приготовление полуфабрикатов 34. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы 35. Технологический процесс приготовления несложных блюд

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося -146 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 146 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося \_\_\_\_ - \_\_ часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной/ адаптационной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>146</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>146</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	32
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание адаптационной/ учебной дисциплины Кулинария

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень умений, знаний
1	2		3	4
Раздел 1. Задачи и содержание предмета «Кулинария» Пищевая ценность, основные технологические операции по кулинарной обработке плодов, овощей и грибов			8	
	Содержание учебного материала			
	1	Тема 1.1. Задачи и содержание предмета «Кулинария», его связи с другими дисциплинами, перспективы развития общественного питания в свете современных требований		
	2	Тема 1.2. Соблюдение производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Пищевая ценность плодов, овощей и грибов	2	
	3	Тема 1.3. Основные технологические операции по кулинарной обработке плодов, овощей и грибов	2	
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		2	
	Технологические операции по кулинарной обработке плодов, овощей и грибов			
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Раздел 2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов			10	
	Содержание учебного материала			
	1	Тема 2.1 Правила обработки клубнеплодов, корнеплодов	2	
	2	Тема 2.2 Правила обработки капустных, луковых и плодовых овощей	2	
	3	Тема 2.3 Правила обработки консервированных, сушеных, замороженных овощей, грибов	2	
	4	Тема 2.4 Хранение очищенных овощей и использование пищевых отходов	2	
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		2	
	Очистка, доочистка свежих овощей. Нарезка свежих овощей			
Самостоятельная работа обучающихся		-		
Раздел 3. Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов			16	
	Содержание учебного материала			
	1	Тема 3.1 Пищевая ценность рыбы. Технология механической кулинарной обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом	2	
	2	Тема 3.2 Особенности технологии обработки некоторых видов рыб.	2	
	3	Тема 3.3 Технология механической кулинарной обработки осетровых	2	
	4	Тема 3.4 Полуфабрикаты из рыбной котлетной и кнельной масс	2	
	5	Тема 3.5 Хранение полуфабрикатов из рыбы. Использование пищевых отходов.	2	
	6	Тема 3.6 Технология обработки морепродуктов	2	
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия			
	Обработка различных видов рыб		2	
	Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы		2	
Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 4. Механическая кулинарная обработка мяса			14	
	Содержание учебного материала			
	1	Тема 4.1. Пищевая ценность мяса. Технологический процесс обработки мяса	2	

	2	Тема 4.2 Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.	2	У4,34	
	3	Тема 4.3 Приготовление полуфабрикатов из говядины	2	У4,34	
	4	Тема 4.4 Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши и	2	У4,34	
	5	Тема 4.5 Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины	2	У4,34	
	6	Тема 4.6 Изделия из рубленой и котлетной масс. Обработка субпродуктов	2	У4,34	
	Лабораторные работы		-		
	Практические занятия		2		
Кулинарная разделка мяса различных пород					
Самостоятельная работа обучающихся		-			
Раздел 5 Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи			8		
	Содержание учебного материала				
	1	Тема 5.1 Общие требования к птице и пернатой дичи. Обработка с/х птицы	2		У4,34
	2	Тема 5.2 Полуфабрикаты из птицы и дичи	2		У4,34
	3	Тема 5.3 Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи	2		У4,34
	Лабораторные работы		-		
	Практические занятия		2		
	Механическая кулинарная обработка птицы и дичи				
Самостоятельная работа обучающихся		-			
Итого за I курс			56		
Раздел 6. Тепловая кулинарная обработка продуктов			4		
	Содержание учебного материала				
	1	Тема 6.1 Значение тепловой обработки. Основные способы тепловой обработки	2		У5,35
	Лабораторные работы		-		
	Практические занятия		2		
	Основные способы тепловой обработки				
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Раздел 7. Супы			14		
	Содержание учебного материала			2	
	1	Тема 7.1 Общие сведения о супах. Приготовление бульонов	2		У5,35
	2	Тема 7.2 Заправочные супы, щи, борщи.	2		У5,35
	3	Тема 7.3. Приготовление рассольника, солянки	2		У5,35
	4	Тема 7.4. Супы овощные и картофельные	2		У5,35
	5	Тема 7.5. Супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Супы молочные. Супы пюре. Сладкие супы	2		У5,35
	6	Тема 7.6. Требования к качеству супов и сроки хранения	2		У5,35
	Лабораторные работы		-		
	Практические занятия		2		
	Технология приготовления супов				
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Раздел 8. Соусы			6		
	Содержание учебного материала				



	1	Тема 8.1. Общие сведения о соусах. Соусы с мукой	2	У5,35
	2	Тема 8.2. Соусы без муки. Сладкие соусы	2	У5,35
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		2	
	Технология приготовления соусов			
Самостоятельная работа обучающихся		-		
Раздел 9. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий			12	
Содержание учебного материала				
1	Тема 9.1. Подготовка круп к варке. Каши	2	У5,35	
2	Тема 9.2. Рассыпчатые, вязкие, жидкие каши.	2	У5,35	
3	Тема 9.3. Блюда из бобовых	2	У5,35	
4	Тема 9.4. Блюда из макаронных изделий. Требования к качеству блюд	2	У5,35	
Лабораторные работы		-		
Практические занятия		2		
Технология приготовления каш				
Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий		2		
Самостоятельная работа обучающихся		-		
Раздел 10. Блюда и гарниры из овощей и грибов			12	
Содержание учебного материала				
1	Тема 10.1 Тепловая обработка овощей. Блюда и гарниры из вареных овощей	2	У5,35	
2	Тема 10.2 Блюда и гарниры из припущенных и жареных овощей	2	У5,35	
3	Тема 10.3 Блюда и гарниры из тушеных овощей	2	У5,35	
4	Тема 10.4 Блюда из запеченных овощей. Блюда из грибов	2	У5,35	
5	Тема 10.5. Требования к качеству блюд и сроки хранения	2	У5,35	
Лабораторные работы		-		
Практические занятия		2		
Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов				
Самостоятельная работа обучающихся				
Раздел 11. Блюда из рыбы			10	
Содержание учебного материала				
1	Тема 11.1. Тепловая обработка рыбы. Рыба отварная	2	У5,35	
2	Тема 11.2. Рыба припущенная. Рыба жареная	2	У5,35	
3	Тема 11.3. Рыба запеченная	2	У5,35	
4	Тема 11.4. Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из морепродуктов. Требования к качеству. Сроки хранения	2	У5,35	
Лабораторные работы		-		
Практические занятия		2		
Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов				
Самостоятельная работа обучающихся				
Раздел 12. Блюда из мяса и мясopодуKтоB			14	
Содержание учебного материала				
1	Тема 12.1. Тепловая обработка мясopодуKтоB. Отварные, припущенные мясные блюда	2	У5,35	
2	Тема 12.2. Жаренье мяса	2	У5,35	

	3	Тема 12.3. Тушеные, запеченные мясные блюда	2	У5,35
	4	Тема 12.4 Блюда из рубленного мяса и котлетной массы	2	У5,35
	5	Тема 12.5. Блюда из субпродуктов. Требования к качеству и сроки хранения	2	У5,35
	6	Тема 12.6. Блюда из с/х птицы и дичи	2	У5,35
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия Технология приготовления блюд из мясопродуктов		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 13. Блюда из яиц и творога			6	
	Содержание учебного материала			
	1	Тема 13.1 Блюда из яиц	2	У5,35
	2	Тема 13.2. Блюда из творога	2	У5,35
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия Технология приготовления блюд из яиц и творога		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 14. Холодные блюда и закуски			6	
	Содержание учебного материала			
	1	Тема 14.1 Бутерброды. Салаты и винегреты.	2	У5,35
	2	Тема 14.2 Закуски из овощей, рыбы, мяса, творога, яиц	2	
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия Технология приготовления холодных блюд и закусок		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 15. Сладкие блюда и напитки			6	
	Содержание учебного материала			
	1	Тема 15.1. Холодные и горячие сладкие блюда	2	У5,35
	2	Тема 15.2. Напитки горячие и холодные	2	У5,35
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия Технология приготовления сладких блюд и напитков		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Итого за II курс			90	
Итого			146	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария физиология питания санитарии и гигиены»; кабинета ЛПЗ «Повар».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Кулинария, физиология питания санитария и гигиена»:

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютеры,
- мультимедиа-система для показа презентаций;

Оборудование кабинета ЛПЗ:

- комплект бланков учебно-технологической документации
- комплект бланков учено методической документации
- наглядные пособия

Техническое оборудование и оснащение:

- электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм), тепловое оборудование (плита электрическая), холодильное оборудование;
- наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова. – М.: издательский центр « Академия», 2020. – 400 с.

**Дополнительные источники:**

1. Качурина Т.А. Кулинария, учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. – М.: издательский центр « Академия», 2021. – 272 с.
2. Сопина, Л.Н. Пособие для повара, учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Н.Сопина. – М.: издательский центр « Академия», 2019. – 240 с.
3. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд, учебное пособие для нач. проф. образования/ С.Н.Козлова. – М.: издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

4. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие/ Л.Л.Татарская. – М.: издательский центр «Академия», 2019. – 112 с.
5. Харченко Н.З. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Москва, Академия, 2021. – 495с.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.akademkniga.ru>
2. <http://www.melissa.ru/>
3. <http://lib.homelinux.org/>
4. <http://www.kulina.ru>, <http://vkus.bu>.
5. [www.koolinar.ru/catalog](http://www.koolinar.ru/catalog)
6. [www.russianfood.com/](http://www.russianfood.com/)
7. [www.povarenok.ru/](http://www.povarenok.ru/)
8. [www.russianfood.com/](http://www.russianfood.com/)
9. [www.kedem.ru/recipe/](http://www.kedem.ru/recipe/)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий и тестирования.

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности обучающегося (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
<b>Умения</b>		
Организация работы в соответствии с полученными заданиями	Организовывать рабочее место в соответствии с выполнением определенного задания	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ. Оценка в рамках текущего и итогового контроля в ходе проведения учебной и производственной практики
Определение качества поступивших овощей и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Приготовление полуфабрикатов из овощей, оценивание их качества. Определение количества отходов при механической обработке овощей	Определять качество поступивших овощей и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Приготавливать полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество. Определять количество отходов при механической обработке овощей	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ. Оценка в рамках текущего и итогового контроля в ходе проведения учебной и производственной практики
Определение качества поступающего сырья и полуфабрикатов, обработка рыбы и некоторые продукты моря	Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, обрабатывать рыбу и некоторые продукты моря	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ. Оценка в рамках текущего и итогового контроля в ходе проведения учебной и производственной практики
Определение качества поступающего сырья и полуфабрикатов. Обработка мяса, субпродуктов, обработка сельскохозяйственной птицы	Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Обрабатывать мясо, субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ
Приготовление и оформление несложных блюд	Определять органолептическим способом качества основных продуктов, их	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ. Оценка в рамках

	соответствие требованиям качества; Соблюдать последовательность выполнения технологических операций при первичной обработке и приготовлении несложных блюд Соблюдать правила и норм охраны труда при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования.	текущего и итогового контроля в ходе проведения учебной
<b>Знания</b>		
Роль повара при выполнении вспомогательных работ, их последовательность, нормативно-техническую документацию, применяемую при работе	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Тестирование, оценка выполнения практической и самостоятельной работы
Понятие о механической кулинарной обработке продуктов, характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, дозирование, формование)	Знать понятия о механической кулинарной обработке продуктов, характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, дозирование, формование)	Тестирование, устный опрос, оценка выполнения практической и самостоятельной работы
Технологический процесс обработки рыбы и некоторых продуктов моря, приготовление полуфабрикатов	Знать технологический процесс обработки рыбы и некоторых продуктов моря, приготовление полуфабрикатов	Тестирование, устный опрос, оценка выполнения практической и самостоятельной работы
Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы	Знать технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы	Тестирование, устный опрос, оценка выполнения практической и самостоятельной работы
Технологический процесс приготовления несложных блюд	Знать технологический процесс приготовления несложных блюд	Тестирование, устный опрос, оценка выполнения практической и самостоятельной работы